附件4:

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群

大肠菌群又称大肠杆菌，大肠埃希氏菌。指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如[沙门氏菌](https://baike.so.com/doc/5399975-5637537.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

1. 酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

3.腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。腈苯唑在果树上主要用于防治香蕉叶斑病。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中腈苯唑含量不得超过0.05mg/kg。超标的原因可能是由于种植过程中过量使用农药，导致残留。

4.吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有[触杀](https://baike.so.com/doc/5906076-6118978.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、胃毒和[内吸](https://baike.so.com/doc/6465236-6678927.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。过量接触吡虫啉，接触部位皮肤充血、水肿、皮疹、瘙痒、水泡，甚至灼伤、溃疡。